ALTO-SHAAM®

Chariots De Service Pour Maintien Au Chaud

Électrique

ecosmart®

1000-BQ2/96

1000-BQ2/128

Modèles :

1000-BQ2/96
1000-BQ2/128
1000-BQ2/192

1000-BQ2/192

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis

TÉLÉPHONE: 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS / CANADA
TÉLÉCOPIE: 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

Consultez les instructions d'installation et d'utilisation.

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

HALO HEAT®

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

MN-29579-FR (REV. 3) • 04/15

Livraison 1
Déballage. 1
Procédures de sécurité et précautions 2

Installation
Exigences d'installation 3
Dégagements. 3
Plans cotés, poids et capacités. 4
Capacité de assiettes-repas 5
Options et accessoires 6
Alimentation Électrique 7

Instructions d'utilisation
Mise en marche 8
Instructions D'utilisation 9
Guide général de maintien en température 10

Entretien et nettoyage
Nettoyage et entretien préventif 11
Protection des surfaces inox 11
Produits de nettoyage 11
Accessoires nettoyage. 11
Nettoyage quotidien. 12

Hygiène
Hygiène/sécurité des aliments 13

Réparation
Précision du thermostat. 14
Dépannage 15
Pièces détachées 16
Vues extérieures 17
Porte en deux parties (OPTION INSTALLÉE À L'USINE). . 18
Attelage Remorque (OPTION INSTALLÉE À L'USINE) . . . 19
Sécurité de l'Attelage Remorque 19
Kits câble chauffant 20

Schémas de câblage
Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

Garantie
Dommage et réclamations concernant
le transport. . . . . Couverture arrière
Garantie limitée . . . . . Couverture arrière

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations concernant le transport » de ce manuel.***

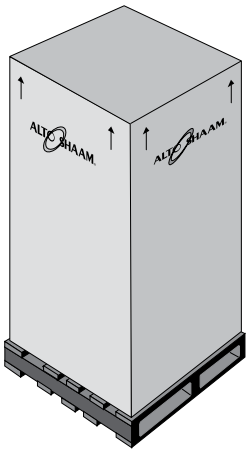
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et /ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER

Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

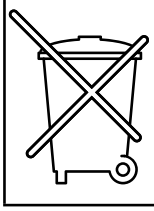
Utilisé pour indiquer que la consultation des instructions d'utilisation est recommandée pour comprendre le fonctionnement du matériel.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

CONDITIONS AMBIANTES

- Conditions ambiantes d'exploitation.
- L'appareil doit se stabiliser à la température ambiante du local dans lequel il est placé. Il est conseillé de compter 24 heures.
- Plage de température ambiante de 10 °C à 43 °C.
- Humidité relative inférieure à 95 % sans condensation.
- Plage de pression atmosphérique de 50 kPa à 106 kPa.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

Utilisé pour indiquer que la consultation des instructions d'utilisation est obligatoire pour éviter d'exposer l'utilisateur à un risque de blessure corporelle.

INSTALLATION

MISE EN PLACE

Cet appareil, y compris les articles et accessoires non attachés, peut être livré en un ou plusieurs emballages. Vérifier que tous les articles suivants ont été reçus de série avec chaque appareil

Article	BQ2/96	BQ2/128	BQ2/192
Grilles	4	4	8
Clip de support de grilles	4	4	8
Support de grille	8	8	16

Le Alto-Shaam chariots de service pour maintien au chaud doit être installée à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour la ventilation, le nettoyage et l'entretien.

Ne pas installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.

DANGER

AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

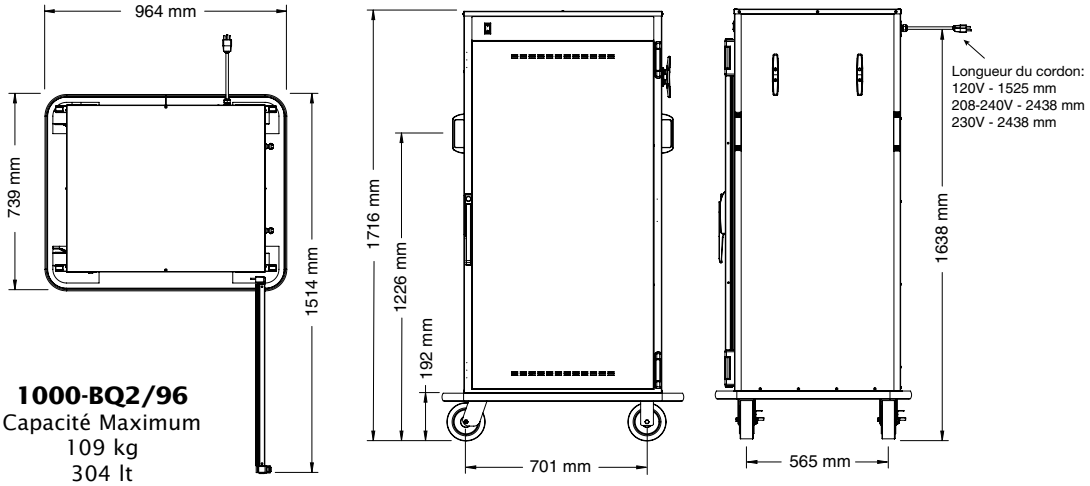
DÉGAGEMENTS

Le pare-choc périphérique assure tous les dégagements nécessaires.

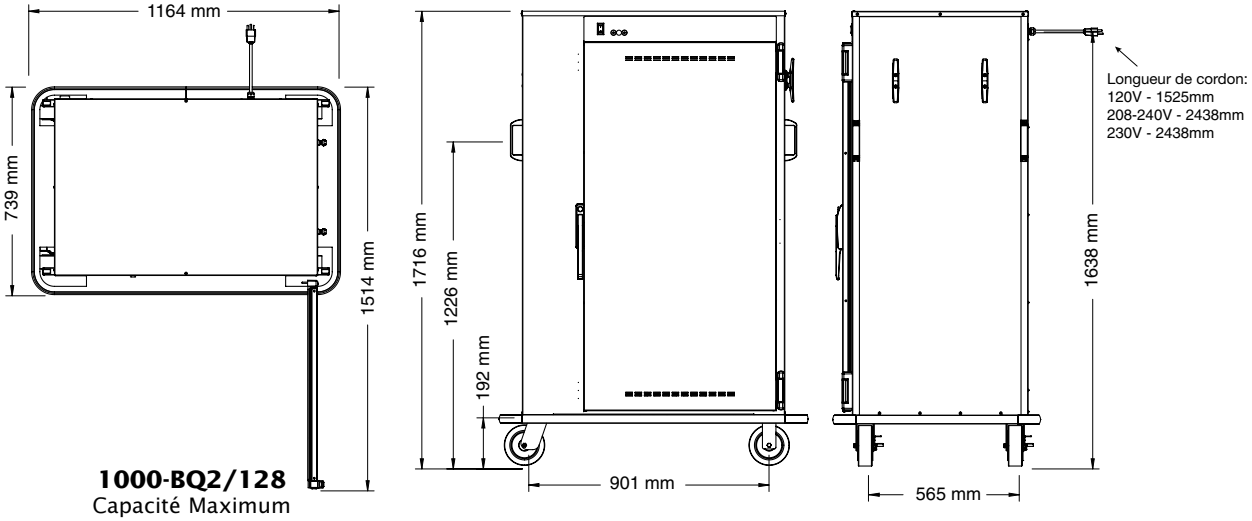
POIDS	1000-BQ2/96	1000-BQ2/128	1000-BQ2/192
NET	146 kg	168 kg	280 kg
EXPÉDITION	188 kg	220 kg	340 kg

INSTALLATION

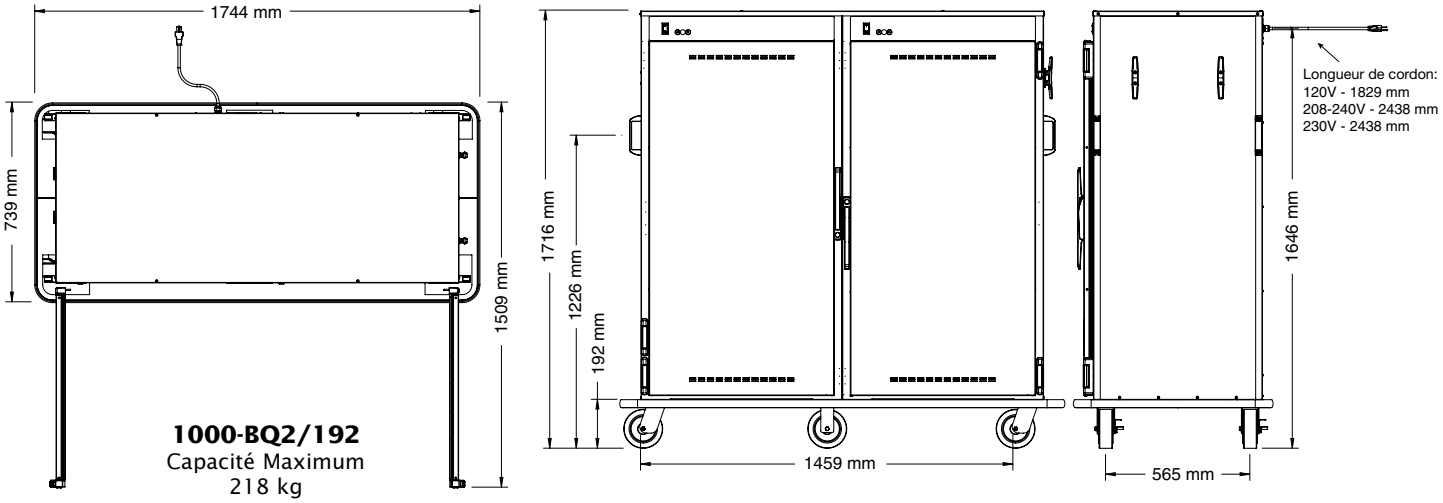
MISE EN PLACE



1000-BQ2/96
Capacité Maximum
109 kg
304 lt



1000-BQ2/128
Capacité Maximum
145 kg
304 lt

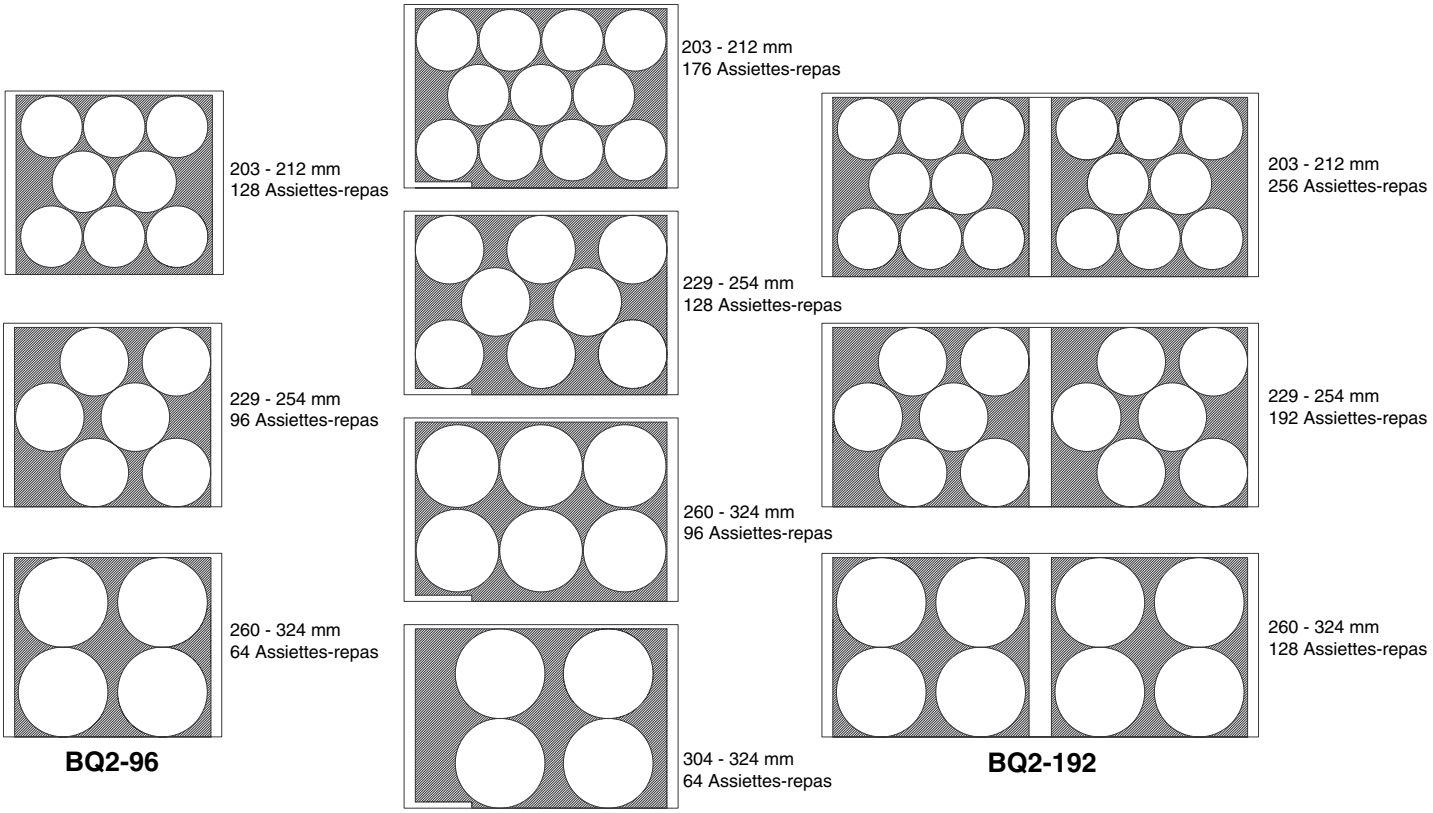


1000-BQ2/192
Capacité Maximum
218 kg
608 lt

INSTALLATION

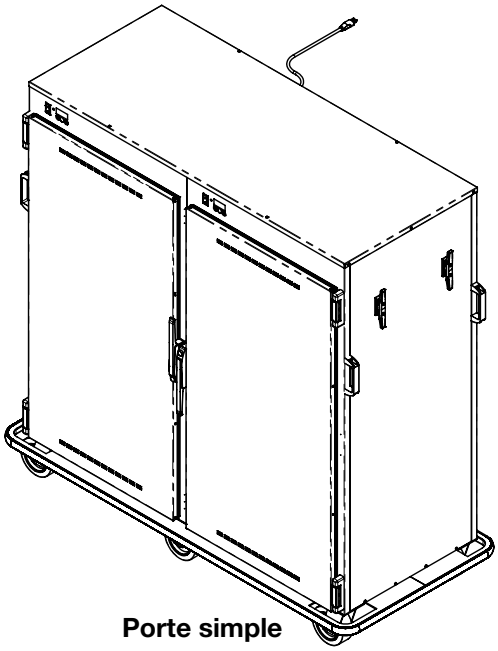
CAPACITÉ

Capacité de assiettes-repas (16 assiettes en hauteur, hauteur par assiette 76 mm)

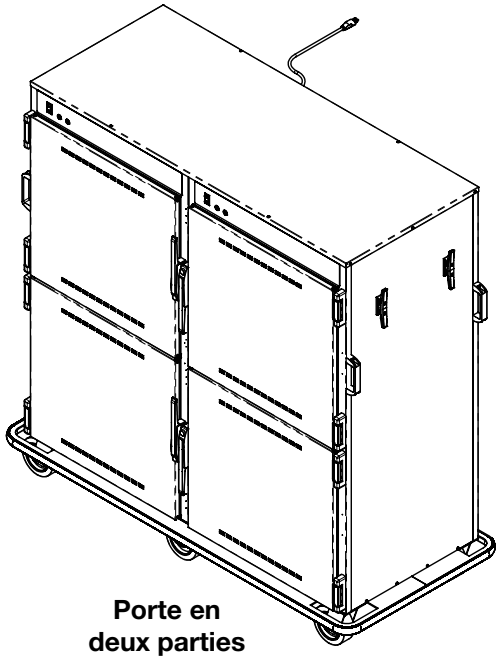


INSTALLATION

Options et Accessoires			
Porte-assiettes chromés (CHACUN ACCEPTE 4 ASSIETTES-REPAS)	**1000-BQ2/96 Capacité**	**1000-BQ2/128 Capacité**	**1000-BQ2/192 Capacité**
Porte-assiettes « P » non couverts Dia. assiette : Maxi. 254 mm • Mini. 197 mm Espacement échelon vertical : 67 mm	DC-2868 24 porte-assiettes 96 assiettes-repas	DC-2868 32 porte-assiettes 128 assiettes-repas	DC-2868 48 porte-assiettes 192 assiettes-repas
Porte-assiettes « C » couverts Dia. assiette : Maxi. 248 mm • Mini. 197 mm Dégagement vertical entre porte-assiettes supérieur et inférieur : 295 mm	DC-2869 24 porte-assiettes 96 assiettes-repas	DC-2869 32 porte-assiettes 128 assiettes-repas	DC-2869 48 porte-assiettes 192 assiettes-repas
Porte-assiettes « EP » non couverts Dia. assiette : Maxi. 318 mm • Mini. 241 mm Espacement échelon vertical : 67 mm	DC-23580 16 porte-assiettes 64 assiettes-repas	DC-23580 24 porte-assiettes 96 assiettes-repas	DC-23580 32 porte-assiettes 128 assiettes-repas
Porte-assiettes « EC » couverts Dia. assiette : Maxi. 318 mm • Mini. 241 mm Dégagement vertical entre porte-assiettes supérieur et inférieur : 295 mm	DC-23676 16 porte-assiettes 64 assiettes-repas	DC-23676 24 porte-assiettes 96 assiettes-repas	DC-23676 32 porte-assiettes 128 assiettes-repas
Support de grille (2 requis par grille)	1061	1061	1061
Clip de support de grille (1 requis par grille)	11533	11533	11533
Grille métallique chromée	SH-2835	SH-22727	SH-2835
Verrou de porte avec clé	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Dispositifs de sécurité Comprend des vis inviolables, un capot de sécurité pour tableau de commande et un verrou de porte	5013816	5013816	5013816
Attelage remorque (installé à l'usine)	A CONTACTER L'USINE	A CONTACTER L'USINE	A CONTACTER L'USINE
Porte(s) en deux parties	5016853	5016929	5016934



Porte simple



Porte en deux parties

INSTALLATION

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

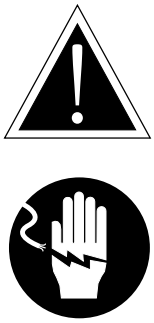
⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

⚠ DANGER

LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

DANGER



Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

1. Une étiquette d'identification est fixée de façon permanente sur l'armoire.
2. Brancher l'armoire sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT, en plaçant l'appareil de telle manière que le cordon d'alimentation électrique soit aisément accessible en cas d'urgence.
3. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « Arrêt ».

REMARQUE : Lorsque les codes locaux et les exigences de réglementation CE sont en vigueur, les appareils doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un cordon résistant à l'huile de type H05RN, H07RN ou équivalent.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - 1000-BQ2/96

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ, (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE FOURNIS
120	1	60	12,5	1,5	FICHE NEMA 5-15P 15A- 125V
208	1	60	5,9	1,2	FICHE NEMA 6-15P 15A - 250V
240	1	60	6,8	1,6	
230	1	50/60	6,5	1,5	CEE 7/7 FICHE CLASSÉE 250 V
					CH2-16P FICHE CLASSÉE 250 V
					BS 1363 (UK SEULMT) FICHE CLASSÉE 250 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE • 1000-BQ2/128

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ, (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE FOURNIS
120	1	60	17,5	2,1	FICHE NEMA 5-30P 30A- 125V
208	1	60	7,7	1,6	FICHE NEMA 6-15P 15A - 250V
240	1	60	8,9	2,1	
230	1	50/60	8,4	2,0	CEE 7/7 FICHE CLASSÉE 250 V
					CH2-16P FICHE CLASSÉE 250 V
					BS 1363 (UK SEULMT) FICHE CLASSÉE 250 V

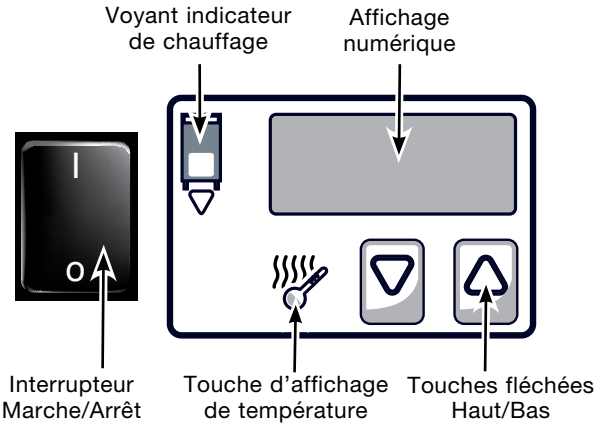
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE • 1000-BQ2/192

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ, (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE FOURNIS
120	1	60	24,0	2,9	FICHE NEMA 5-20P 20A- 125V
INTERRUPTEUR EN POSITION BASSE			16,0	1,9	
					FICHE NEMA 5-30P 30A - 125V
NTERRUPTEUR EN POSITION HAUTE			25,0 MAX	3,0	
208	1	60	11,8	2,5	FICHE NEMA 6-15P 15A - 250V
240	1	60	13,6	3,3	
230	1	50/60	13,0	3,0	CEE 7/7 FICHE CLASSÉE 250 V
					CH2-16P FICHE CLASSÉE 250 V
					BS 1363 (UK SEULMT) FICHE CLASSÉE 250 V

Les schémas de câblage sont placés à l'intérieur du capot de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



1. **PRÉCHAUFFER À 93 °C PENDANT 30 MINUTES AVANT DE CHARGER LES ALIMENTS.**

   Mettre l'interrupteur d'alimentation en position « Marche ». L'appareil se met en marche sur le dernier réglage de température.

2. Appuyer sur la **touche fléchée Haut** ou **Bas** pour régler sur 93 °C. Une pression courte sur une touche fléchée change la valeur de réglage de 1 degré. Une pression continue change la valeur par intervalles de 10 degrés. Lorsque la touche est relâchée, une nouvelle température de consigne est réglée. La température de ***réglage*** apparaît sur l'**affichage numérique** et le **voyant indicateur de chauffage** s'allume. Tenir la **touche d'affichage de température** enfoncée pendant trois secondes à tout moment pour afficher la température d'air intérieure ***réelle***.

   Pour alterner entre les valeurs de *réglage* et *réelle* :

   Par défaut, la température de ***réglage*** est visible sur l'**affichage numérique**. Pour afficher la température ***réelle*** :

   Tenir la **touche d'affichage de température** et la touche fléchée Haut enfoncées pendant 5 secondes. La commande affiche [ACT], puis la température ***réelle***.

   Répéter pour revenir à la valeur de ***réglage*** [SET].

   Appuyer sur la **touche d'affichage de température** à tout moment pour afficher l'autre température.

3. Lorsque la température de l'air intérieur atteint la température de maintien souhaitée, le **voyant indicateur de chauffage** s'éteint.

4. **Charger l'armoire d'aliments chauds uniquement.** L'objet de l'armoire chauffante est de maintenir les aliments à de bonnes températures de service. Placer uniquement des plats chauds dans l'armoire. Avant de charger l'appareil d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits alimentaires sont à une température interne de 60 à 71 °C. Tout produit alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans l'armoire de maintien.

5. Vérifier que la porte de l'armoire est correctement fermée puie, à l'aide des **touches fléchées Haut** et **Bas**, régler la température sur 71 °C.

   CELA N'EST <u>PAS</u> NÉCESSAIREMENT LE RÉGLAGE FINAL.

   La plage de température qui convient pour les aliments maintenus au chaud dépend de leur nature et de leur quantité. L'ouverture ou la fermeture des évents de porte dépend également de la nature des aliments tenus au chaud. En cas de durées de maintien prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque aliment pour vérifier qu'il est maintenu dans la plage de température qui convient. Modifier le réglage de température en conséquence.

POUR ALTERNER ENTRE FAHRENHEIT ET CELSIUS

Appuyer sur la **touche d'affichage de température** *à tout moment pour afficher l'autre température.*

La configuration d'usine par défaut est Fahrenheit. Pour passer en Celsius :

1. Tenir la **touche d'affichage de température** et la **touche fléchée Haut** enfoncées pendant 5 secondes.

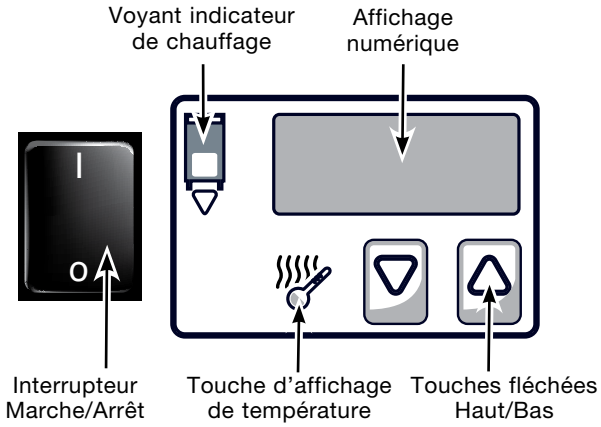
2. La commande affiche [°C] pendant 3 secondes pour confirmer la sélection puis affiche la température (de réglage ou réelle, selon le choix de l'utilisateur) en °C.

3. Répéter pour passer en Fahrenheit.

Remarque : En cas de panne d'alimentation, d'essai usine, etc., la commande conserve la configuration °C ou °F sélectionnée par l'utilisateur.

FONCTIONNEMENT

PROCÉDURE DE MAINTIENEN TEMPÉRATURE



1. Préchauffer à 93 °C pendant 30 minutes.

Prévoir une durée de préchauffage de 30 minutes au minimum avant de charger des aliments dans la chariot de service.

2. Charger d'aliments chauds uniquement.

L'objet de la chariot de service est de maintenir les aliments à la bonne température de service. Placer uniquement des plats chauds dans l'armoire. Avant de charger l'armoire d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits sont à une température interne de 60 à 71 °C. Tout produit alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans la chariot de service. Pour obtenir des résultats optimaux, utiliser un four de maintien et de cuisson basse température Halo Heat réglé sur 121 à 135 °C, ou un four Combitherm, pour amener le produit dans la plage de température qui convient.

3. Charger des assiettes ou porte-assiettes couverts dans le chariot.

Une fois que les aliments ont atteint la bonne température de service :

A. Utiliser des assiettes CHAUFFÉES uniquement.

B. Charger chaque groupe de quatre (4) assiettes dans le chariot dès qu'il est assemblé et le plus rapidement possible pour conserver un maximum de chaleur.

C. Commencer par charger les assiettes dans la partie supérieure du chariot.

D. Bien refermer les porte(s) du chariot après le chargement de chaque groupe d'assiettes.

4. RÉGLER LE THERMOSTAT SUR LA TEMPÉRATURE SOUHAITÉE.

Une fois que le chariot est complètement chargé, vérifier que les portes sont correctement fermées et régler le thermostat sur la température de maintien souhaitée ou sur celle conseillée de 82 °C (180 °F).

La plage de température correcte et la position, OUVERTE ou FERMÉE, des évents de porte dépendent du type et de la quantité de produit. En cas de durées de maintien prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque aliment au thermomètre alimentaire pour vérifier qu'il est maintenu dans la plage de température correcte de 60 à 71 °C.

5. Décharger les assiettes, plats ou porte-assiettes couverts le cas échéant.

A. Décharger les produits de la partie inférieure d'abord puis continuer progressivement vers le haut du chariot.

B. Bien refermer les porte(s) du chariot après chaque déchargement de plats.

Guide Général De Maintien En Température

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des temperatures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Toutefois, pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les évents pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

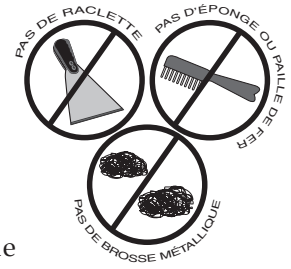
Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE



Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

1. Vérifier que tous les utilisateurs disposent du Manuel d'utilisation et d'entretien correct.
2. S'assurer que tous les utilisateurs ont été correctement formés à l'utilisation de l'appareil.
3. Ne pas dépasser la capacité de l'appareil.
4. Contrôler l'état de la fiche et du cordon. Les changer s'ils sont endommagés.
5. Dépoussiérer les évents extérieurs entourant l'appareil.
6. Vérifier le bon état du joint de porte. Présente-t-il des déchirures ? Le joint est-il usé ou lâche ? Vérifier que le joint est bien serré contre le corps de l'appareil. Changer le joint si son intégrité est compromise.
7. Contrôler la monture de la sonde de température d'air à l'intérieur de la chambre. L'écran métallique est-il en place ? Les fils sont-ils en bon état ?
8. Contrôler l'état des pieds ou des roulettes. Vérifier l'assemblage et le bon serrage des boulons de fixation.
9. Vérifier l'état de la façade du tableau de commande. Présente-t-elle des éraflures ou une usure excessive sur les graphismes ? La commande fonctionne-t-elle correctement lorsque les boutons sont enfoncés ?
10. Vérifier que tous les voyants s'allument comme il se doit.
11. Le réglage de température est-il comparable à la température réelle affichée ? Si ce n'est pas le cas, la commande doit être réétalonnée. Appeler un réparateur.

Contacter un réparateur immédiatement si l'un quelconque des problèmes ci-dessus est présent.

⚠ ATTENTION

POUR PROTÉGER LES SURFACES EN INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS QUATERNAIRES. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE (ACIDE MURIATIQUE) SUR L'ACIER INOXIDABLE. NE JAMAIS UTILISER DE BROSSES MÉTALLIQUES, D'ÉPONGES OU PAILLES DE FER OU DE RACLETTES.

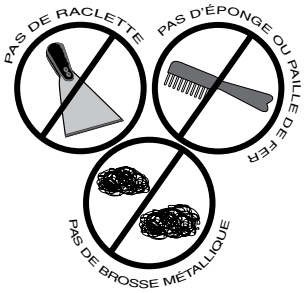
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

NETTOYER L'ARMOIRE DE MAINTIEN CHAQUE JOUR :

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.

2. Sortir toutes les pièces détachables, telles que les grilles, porte-grilles latéraux et lèchefrite. Nettoyer ces éléments séparément avec un bon solvant à graisse ou détergent commercial. Bien rincer et sécher.



3. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures de l'appareil avec un chiffon propre et humide et tout bon détergent commercial ou solvant dégraissant à la concentration préconisée. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique. Rincer en essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre pour éliminer tous les résidus. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Remettre les porte-grilles et les grilles en place.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

4. Nettoyer le tableau de commande, les évents de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires. Rincer en essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre. Essuyer avec un chiffon propre.

5. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

6. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

DANGER

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

RÉPARATION

THERMOSTAT ACCURACY

Le thermostat électronique est un instrument de précision conçu pour offrir un fonctionnement fiable. Si la température à l'intérieur du compartiment de maintien ne semble pas correspondre à celle indiquée par l'affichage numérique, suivre les instructions ci-dessous.

1. S'assurer que la tension de l'appareil correspond à celle de la source d'alimentation. Une tension d'alimentation inférieure à celle requise pour l'appareil produit des températures incorrectes.

2. Vérifier la température à l'intérieur du compartiment de maintien à l'aide d'un indicateur thermique de qualité.

- **A.** À l'exception des grilles métalliques, vider complètement le compartiment de maintien.
- **B.** S'assurer que le capteur de l'armoire, placé à l'intérieur du compartiment de maintien sur le côté gauche de l'appareil, est complètement propre.
- **C.** Suspendre l'indicateur thermique au centre du compartiment de maintien.
- **D.** Laisser la température réglée sur le thermostat électronique se stabiliser pendant un minimum d'une heure avant de comparer l'affichage numérique à la mesure de l'indicateur thermique.

NE PAS OUVRIR LES PORTES DE L'ARMOIRE DURANT
LA PHASE DE STABILISATION EN TEMPÉRATURE.

Si la mesure de l'indicateur thermique ne correspond pas à celle de l'affichage numérique, il est possible qu'il y ait problème de sonde d'air. Voir le guide de dépannage dans ce manuel ou appeler le service après-vente de l'usine pour assistance.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

RÉPARATION

TROUBLESHOOTING

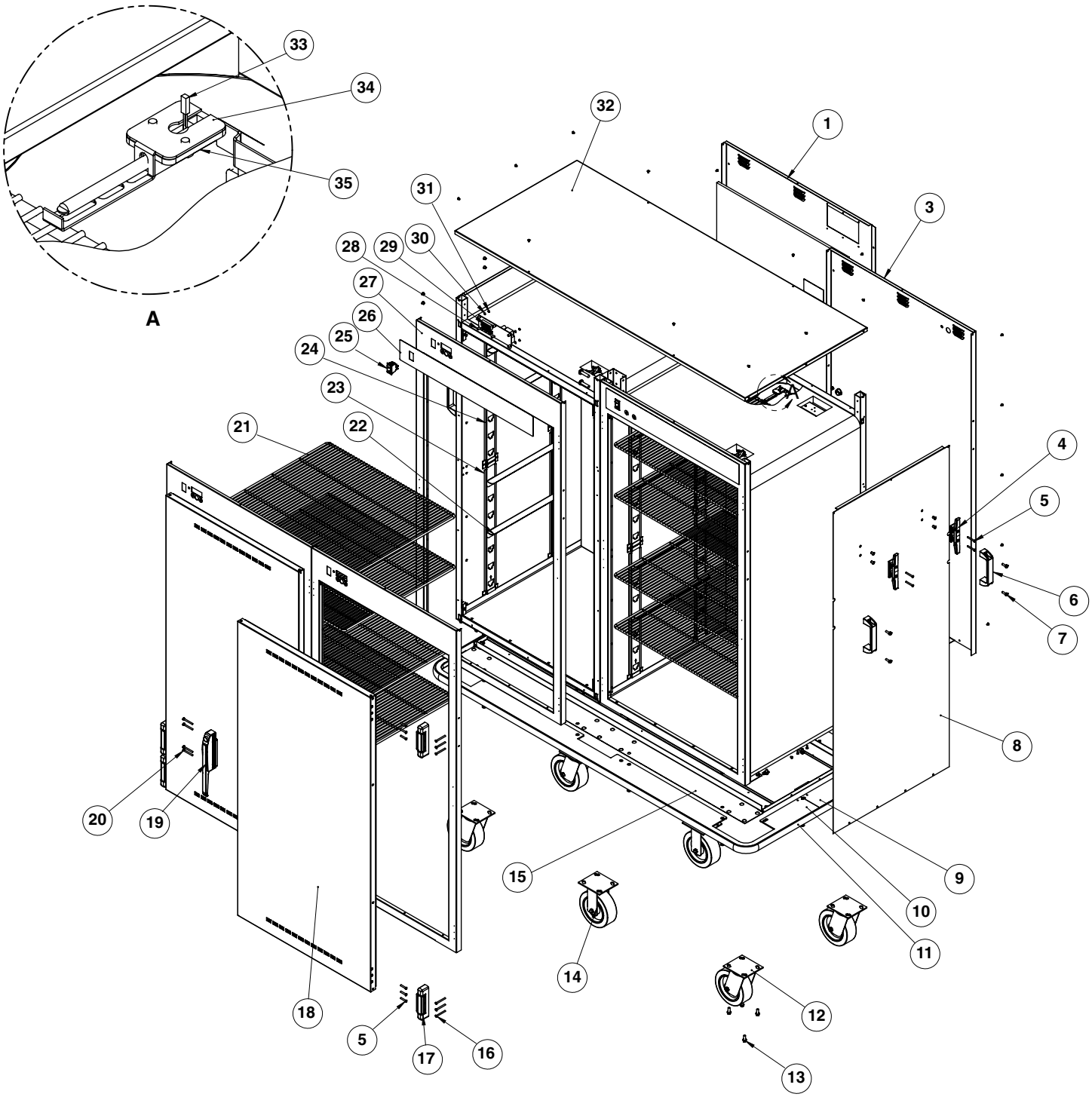
Code	Description	Cause possible
E-10	**Court-circuit de la sonde d'air d'enceinte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-11	**Sonde d'air d'enceinte ouverte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte > 269 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-20	**Court-circuit de la sonde de produit** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-21	**Sonde de produit ouverte** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit > 269 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-30	**Température trop basse**	L'appareil n'a pas atteint (la valeur de consigne - 4 °C) pendant plus de 90 minutes.
E-31	**Température trop élevée**	L'appareil a dépassé la valeur de consigne maximale de l'enceinte de plus de 16 °C pendant plus de 3 minutes. **Remarque :** Pour les armoires de maintien en température, ce code d'erreur indique un dépassement du maximum de plus de 81 °C.
E-32	**Contact de sécurité ouvert (contact limite haute aux.)**	Contacter l'usine.
E-38	**Erreur logicielle interne**	Contacter l'usine.
E-39	**Erreur de capteur**	Contacter l'usine.
E-50	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-51	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-60	**Erreur d'horloge temps réel**	Réglée sur la valeur par défaut de l'usine. Vérifier que la date et l'heure sont corrects.
E-61	**Erreur d'horloge temps réel**	Contacter l'usine.
E-64	**L'horloge n'oscille pas**	Contacter l'usine.
E-70	**Erreur de configuration de commutateurs DIP**	Consulter le schéma de câblage du modèle considéré et vérifier que les commutateurs DIP de la commande sont configurés correctement. Si la configuration des commutateurs DIP est conforme aux indications du schéma, changer la commande.
E-78	**Tension trop basse**	Tension inférieure à 90 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 190 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-79	**Tension trop haute**	Tension supérieure à 135 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 250 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-80	**Erreur EEPROM**	Vérifier que toutes durées et températures sont correctement réglées. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-81	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-82	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-83	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-85	**Erreur EEPROM**	Toutes les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-86	**Erreur EEPROM**	Mémoire HACCP corrompue. Adresse HACCP remise à 1. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-87	**Erreur EEPROM**	Décalages en mémoire corrompus. Décalages remis à 0. Il peut être nécessaire de réétalonner la commande. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-88	**Erreur EEPROM**	Tous les réglages de minuterie sont remis à 1 minute. Les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-90	**Bouton coincé**	Un bouton a été maintenu enfoncé pendant > 60 secondes. Ajuster la commande. L'erreur efface dès que le problème est résolu.
E-91	**Défaillance d'entrée**	Contacter l'usine.
E-dS	**Erreur de clé de données**	Signature numérique de la clé incompatible. Redémarrer et installer une clé de données compatible si l'erreur persiste.
E-dT	**Erreur de clé de données**	Clé de données incompatible avec la commande. Installer une clé de données compatible.
E-dU	**Clé de données débranchée**	Installer la clé de données et redémarrer la commande pour effacer l'erreur.
dLto	**Le délai de Datalogger a expiré**	Desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.
dLSD	**La carte Micro SD n'est pas branchée**	Brancher la carte SD et redémarrer. Contacter l'usine si l'erreur persiste.
Remarque : *En cas de doute, toujours redémarrer la commande et contacter l'usine si le problème persiste.*		

Pour contrôler la sonde de produit et la sonde d'air :

Pour contrôler la sonde d'air ou la sonde de produit, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms. En cas d'écart de plus ou moins 2 ohms, la sonde doit être changée.

RÉPARATION

VUE EXTÉRIEURE - 1000-BQ2/192



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

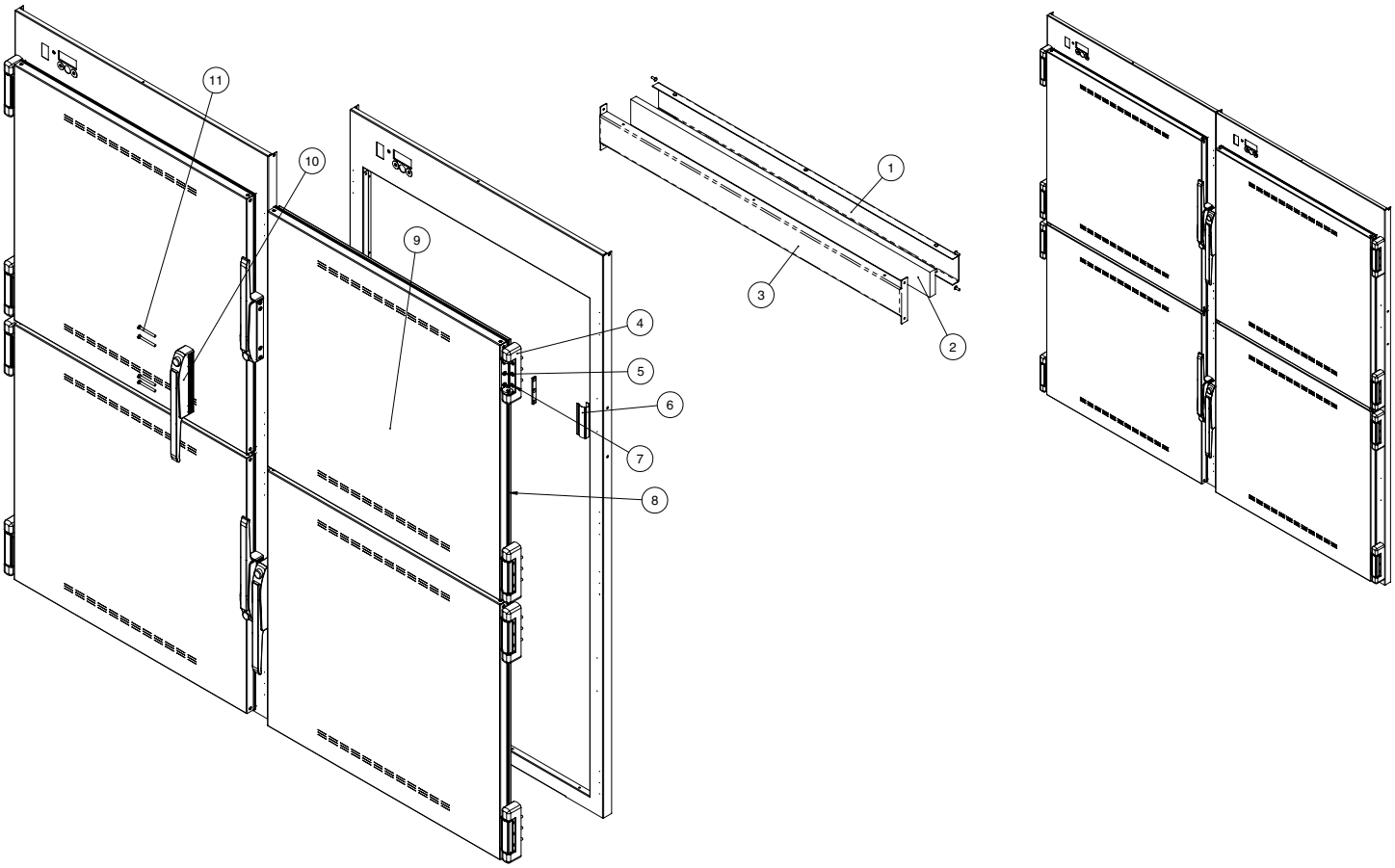
RÉPARATION

		1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
REP.	**DESCRIPTION**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**
1	PANNEAU ARRIÈRE	—	—	—	—	1012121	1
2	CORDON ÉLECTRIQUE, 120V, 15 AMP	CD-3232	1	—	—	—	—
	120V, 20 AMP	—	—	CD-3397	1	CD-3397	1
	120V, 30 AMP	—	—	—	—	CD-33366	1
	230V (CEE 7/7)	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
	230V (CH2-16P)	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1
	230V (BS 1363)	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1
	208-240V	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1
3	ENVELOPPE ARRIÈRE	1012107	1	1012145	1	1012107	1
4	SUSPENSION, COINCEUR DE CORDE, 7/16 NYLON NOIR	E2097HR	2	E2097HR	2	E2097HR	2
5	VIS, 10-32 X 1-1/2, NF, PHIL, PLATE M/S, 18-8 INOX	SC-35259	14	SC-35259	14	SC-35259	24
6	POIGNÉE, TRANSPORT	HD-26792	1	HD-26792	1	HD-26792	4
7	VIS, 1/4-20 X 3/4" SHCS PCN	SC-22339	8	SC-22339	8	SC-22339	8
8	PANNEAU LATÉRAL	1012106	2	1012106	2	1012106	2
9	PARE-CHOCS, ARRIÈRE	—	—	—	—	BM-27494	1
10	PARE-CHOCS, AVANT	—	—	—	—	BM-27495	1
11	PARE-CHOCS, PÉRIMÈTRE COMPLET	BM-24766	11	BM-24766	12	BM-24766	16
12	152 mm ROULETTE, PIVOTANTES AVEC FREIN	CS-2231	2	CS-2231	2	CS-2231	4
13	**VIS, M8 X 1.25 X 20 mm HEX FLG**	**SC-27046**	**16**	**SC-27046**	**16**	**SC-27046**	**28**
14	152 mm ROULETTE, FIXE	CS-2042	2	CS-2042	2	CS-2042	2
15	PANNEAU INFÉRIEUR	5013362	1	5013461	1	5013362	1
16	VIS, M5 X 0.8 X 30MM FLAT	SC-22853	6	SC-22853	6	SC-22853	12
17	CHARNIÈRES, DÉCAL. 35 mm, PAIRE, CHROMÉES	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	2
*	COUVRE-CHARNIÈRE	CV-22171	2	CV-22171	2	CV-22171	4
18	PORTE DROITE	5013417	1	5013417	1	5013417	2
*	GAUCHE	5013420	2	5016928	2	5013451	4
19	POIGNÉE, LOQUET MAGN. DÉCALÉ	HD-2566	1	HD-2566	1	HD-2566	2
20	GRILLE CHROMÉE	SH-2835	4	SH-22727	4	SH-2835	8
21	GLISSIÈRE DE GRILLE	1061	8	1061	8	1061	16
22	CLIP DE SUPPORT, INFÉRIEUR	1012309	5	1012309	5	1012309	10
23	CLIP DE SUPPORT, SUPÉRIEUR	1012308	5	1012308	5	1012308	10
24	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	2
25	TABLEAU, FAÇADE	PE-29511	1	PE-29511	1	PE-29511	2
26	GARNITURE AVANT	5013358	1	5013403	1	5013358	2
27	ENTRETOISE ENCLIQU., 7/16 PO	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	12
28	COMMANDE	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	2
29	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	8
30	ÉCROU HEX 6-32, INOX	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	8
31	COUVERCLE SUPÉRIEUR DE CAPOT	1012109	1	1012144	1	1012122	1
32	SONDE	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	2
33	MONTURE DE SONDE	1008272	1	1008272	1	1008272	2
34	BORNIER DE CAPTEUR	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	2
35*	VIS, 6-32 X 1/2", NC PHIL, FLAT	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	4
36*	CLIP DE GRILLE	11533	4	11533	4	11533	8
37*	CLIP INFÉRIEUR DE SUPPORT DE FIXATION	1015195	5	1015195	5	1015195	10
38*	SUPPORT DE CADRE	—	—	—	—	1012120	2
39*	BORNIER	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
40*	PARE-CHOC, CADRE ALUMINIUM	BM-28029	1	BM-28030	1	—	—
41*	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
42*	CONNECTEUR, VIROLE N° 14	CR-34829	3	CR-34829	3	CR-34829	3
43*	10-32 INSERT TARAUDÉ	HG-22672	4	HG-22672	4	HG-22672	4
44*	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	28	RI-2100	28	RI-2100	68
45*	VIS, M4 X 0.7 X 6MM PHIL	SC-22271	4	SC-22271	31	SC-22271	42
46*	VIS, M4 X 0.7 X 10MM	SC-22273	3	SC-22273	3	SC-22273	4
47*	VIS, M6 X 1.0 X 16MM HEX	SC-22284	6	SC-22284	6	SC-22284	6
48*	VIS, M5 X 0.8 X 10MM PAN	SC-22766	1	SC-22766	1	SC-22766	9
49*	RONDELLE-FREIN ÉTOILÉE	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

* NON REPRÉSENTÉ

RÉPARATION

PORTE EN DEUX PARTIES (OPTION INSTALLÉE À L'USINE) - Portes 1000-BQ2/192 représentées



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

	MODÈLE >	1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	GARNITURE AVANT, TRAVERSE INTÉRIEURE	1015133	1	1015133	1	1015133	2
2	ISOLANT	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	2
3	GARNITURE AVANT, TRAVERSE EXTÉRIEURE	1015134	1	1015134	1	1015134	2
4	CHARNIÈRES, DÉCAL. 35 mm, PAIRE, CHROMÉES	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	8
5	VIS, M5 X 0.8 X 20MM FLAT	SC-23868	24	SC-23868	24	SC-23868	24
6	COUVRE-CHARNIÈRE	CV-22171	4	CV-22171	4	CV-22171	8
7	VIS, M5 X 0.8 X 30MM FLAT	SC-22853	12	SC-22853	12	SC-22853	24
8	JOINT DE PORTE	GS-36249	2	GS-36249	2	GS-36249	4
9	PORTE	5016854	2	5016854	2	5016854	4
10	POIGNÉE, LOQUET MAGN. DÉCALÉ	HD-2566	2	HD-2566	2	HD-2566	4
11	VIS, M5 X 0.8 X 50MM FLAT	SC-35259	20	SC-35259	20	SC-35259	16

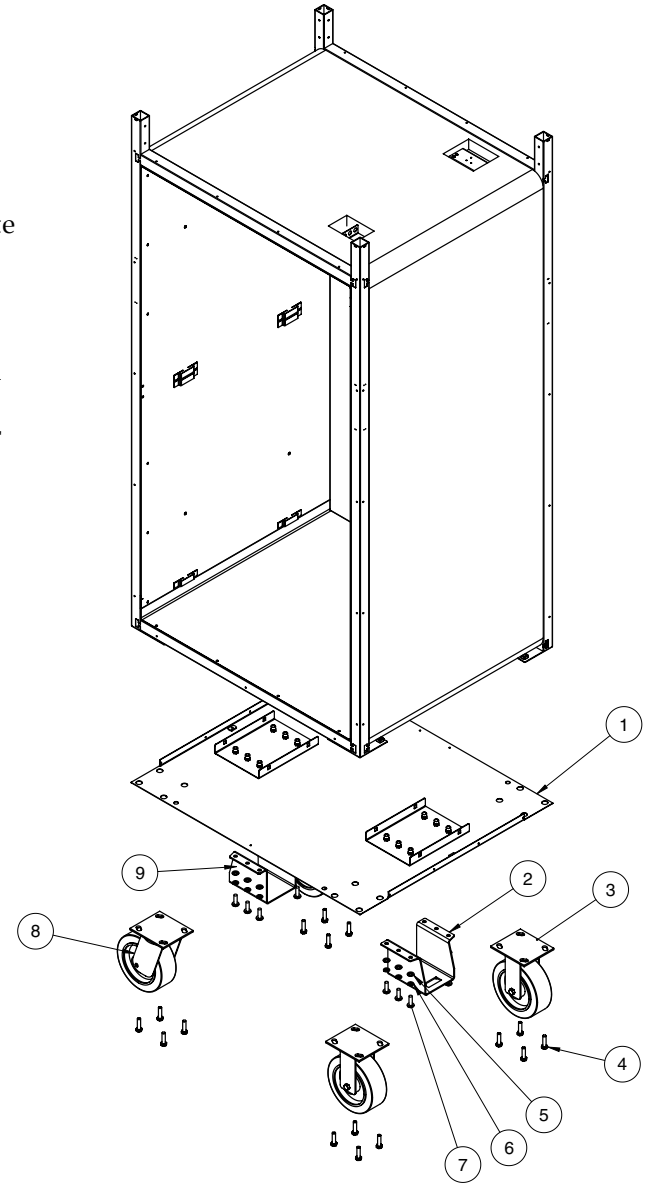
RÉPARATION

PIÈCES EXTÉRIEURES

ATTELAGE REMORQUE (OPTION INSTALLÉE À L'USINE) - 1000-BQ2/96 représenté

SÉCURITÉ DE L'ATTELAGE DE REMORQUE

- Ne pas atteler plus de (3) chariots à une « voiture de golf » ou bicyclette de traction.
- La vitesse doit être maintenue en dessous d'une limite maximale de 8 km/h afin d'écarter tout risque de blessure du personnel.
- Tous les aliments transportés doivent être dans des plats (couverts), notamment dans des plats de 51 mm ou 102 mm de profondeur ou dans des tôles. Prévoir des rayonnages et supports intérieurs suffisants pour assurer à la fois une capacité maximale, un transport stable et un accès facile pour le chargement et le déchargement des plats.



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

MODÈLE >		1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	PANNEAU SUPPORT INFÉRIEUR AVEC ATTELAGE	5015721	1	5015983	1	5015985	1
2	ÉTRIER RÉCEPTEUR D'ATTELAGE À TROU OBLONG	1013824	1	1013824	1	1013824	1
3	ROULETTE FIXE, 152 MM	CS-2042	2	CS-2042	2	CS-2042	2
4	VIS, M8 X 1.25 X 20mm HEX FLG	SC-27046	16	SC-27046	16	SC-27046	28
5	RONDELLE, M8, 18-8	WS-22298	12	WS-22298	12	WS-22298	12
6	RONDELLE-FREIN FENDUE, M8	WS-22303	12	WS-22303	12	WS-22303	12
7	VIS, M8 x 1,25 x 25 mm CYL.	SC-26604	12	SC-26604	12	SC-26604	12
8	ROULETTE PIVOTANTE, 152 MM	CS-2231	2	CS-2231	2	CS-2231	4
9	ÉTRIER RÉCEPTEUR DE BROCHE D'ATTELAGE	1013823	1	1013823	1	1013823	1

RÉPARATION

Kits d'entretien de câble chauffant N° 4880

1000-BQ2/96 (125 V) Une (1) kit nécessaire (39 m de câble)

1000-BQ2/192 (125 V) Une (1) kit nécessaire par une (1) compartiment ou deux (2) kits par deux (2) compartiments (39 m de câble par compartiment)

Kit inclut :

CB-3045	Élément chauffant	41 m
CR-3226	Connecteur à anneau	4
IN-3488	Coin isolant	30,5 cm
BU-3105	Douille à épaulement	12
BU-3106	Douille godet	4
SL-3063	Manchon isolant	4
TA-3540	Ruban isolant	1 rouleau
ST-2439	Goujon	4
NU-2215	Écrou six pans	8

Kits d'entretien de câble chauffant N° 4881

1000-BQ2/96 (208-240 V) Une (1) kit nécessaire (62 m de câble)

1000-BQ2/128 (120 V) 2 kits nécessaire (110 m de câble)

1000-BQ2/192 (208-240 V) Une (1) kit nécessaire par une (1) compartiment ou deux (2) kits par deux (2) compartiments (62 de câble par compartiment)

Kit inclut :

CB-3045	Élément chauffant	64 m
CR-3226	Connecteur à anneau	12
IN-3488	Coin isolant	30,5 cm
BU-3105	Douille à épaulement	12
BU-3106	Douille godet	12
SL-3063	Manchon isolant	12
TA-3540	Ruban isolant	1 rouleau
ST-2439	Goujon	12
NU-2215	Hex Nut	24

Kits d'entretien de câble chauffant N° 4879

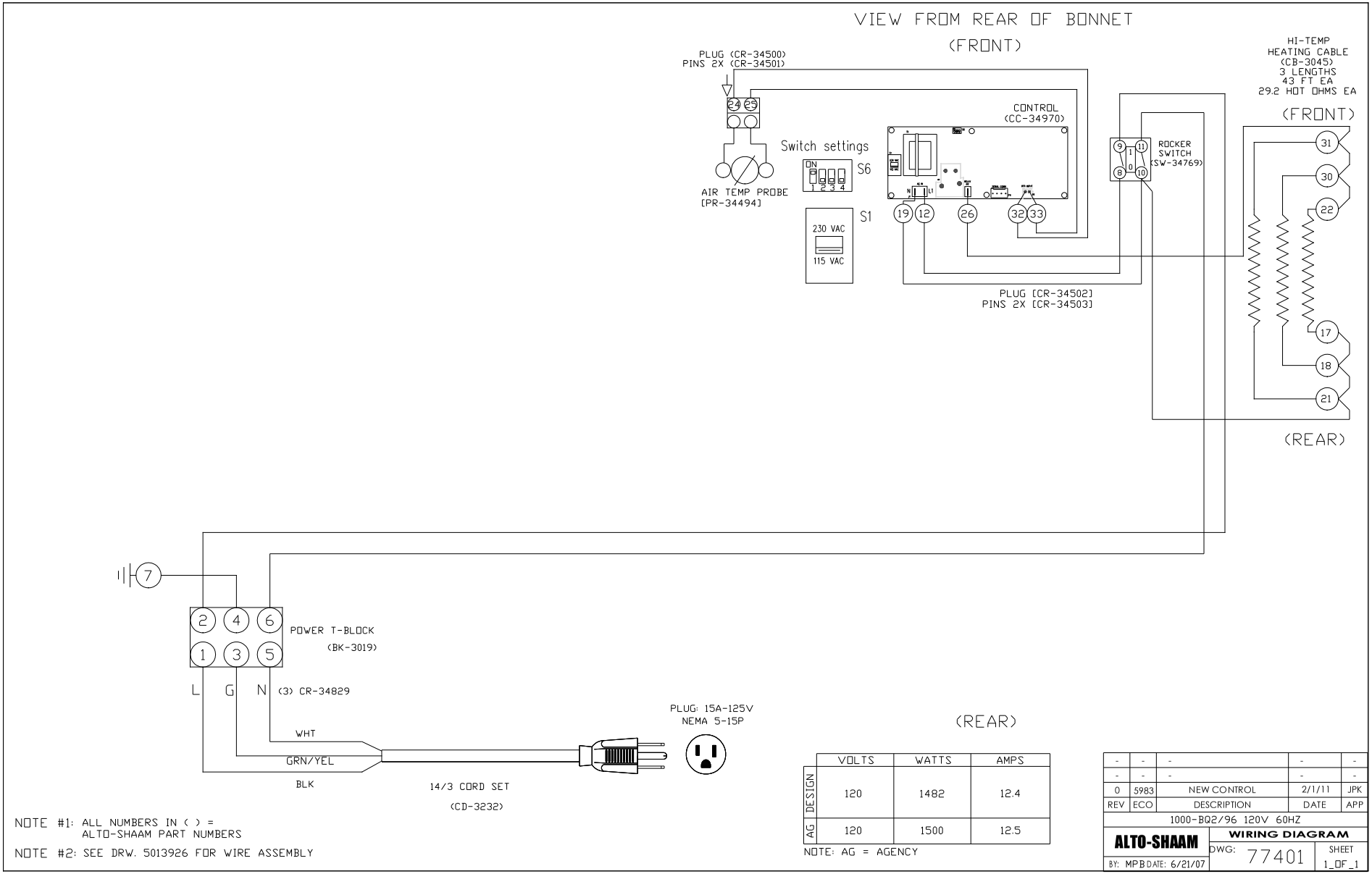
1000-BQ2/128 (208-240 V) Une (1) kit nécessaire (36,5 de câble)

Kit inclut :

CB-3045	Élément chauffant	34 m
CR-3226	Connecteur à anneau	6
IN-3488	Coin isolant	30,5 cm
BU-3105	Douille à épaulement	6
BU-3106	Douille godet	6
SL-3063	Manchon isolant	6
TA-3540	Ruban isolant	1 rouleau
ST-2439	Goujon	6
NU-2215	Hex Nut	12

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120	1482	12.4
AG	120	1500	12.5

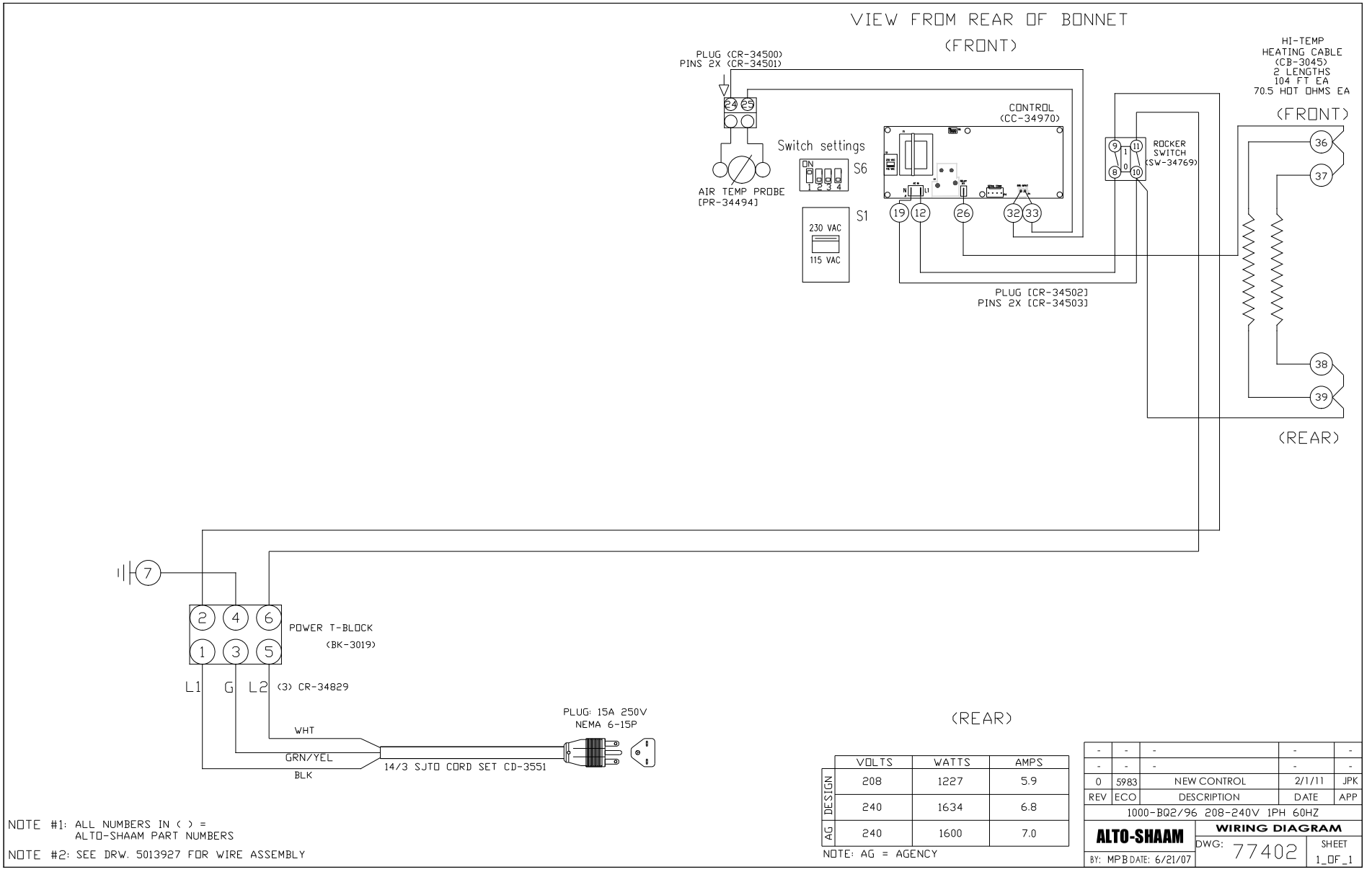
NOTE: AG = AGENCY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/96 120V 60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77401 — SHEET 1_OF_1



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208	1227	5.9
	240	1634	6.8
AG	240	1600	7.0

NOTE: AG = AGENCY

-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP

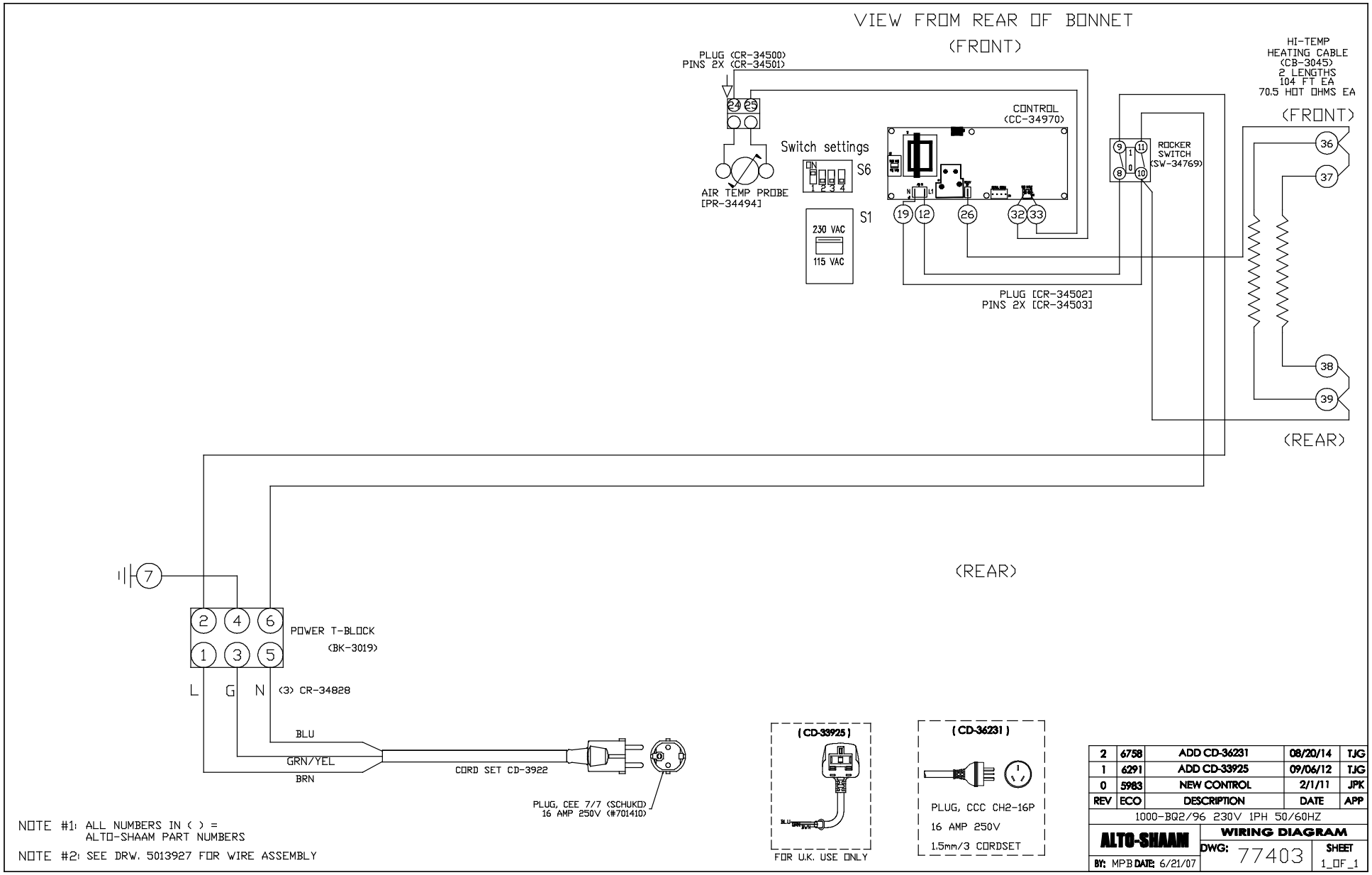
1000-BQ2/96 208-240V 1PH 60HZ

ALTO-SHAAM — **WIRING DIAGRAM**

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77402 — SHEET 1_OF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013927 FOR WIRE ASSEMBLY



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013927 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
2	6758	ADD CD-36231	08/20/14	TJG
1	6291	ADD CD-33925	09/06/12	TJG
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/96 230V 1PH 50/60HZ

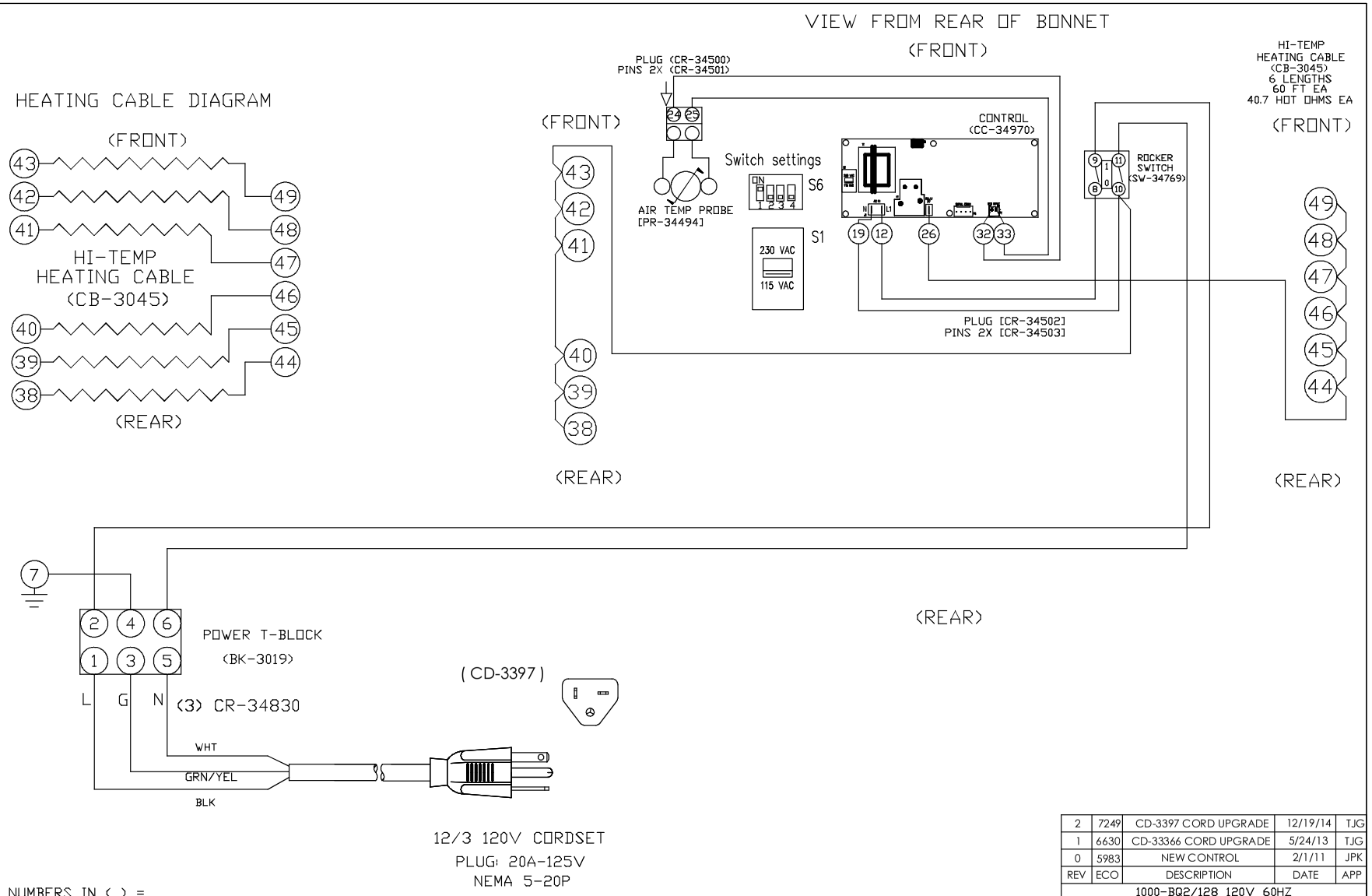
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07

DWG: 77403

SHEET 1_OF_1



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013928 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
2	7249	CD-3397 CORD UPGRADE	12/19/14	TJG
1	6630	CD-33366 CORD UPGRADE	5/24/13	TJG
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/128 120V 60HZ

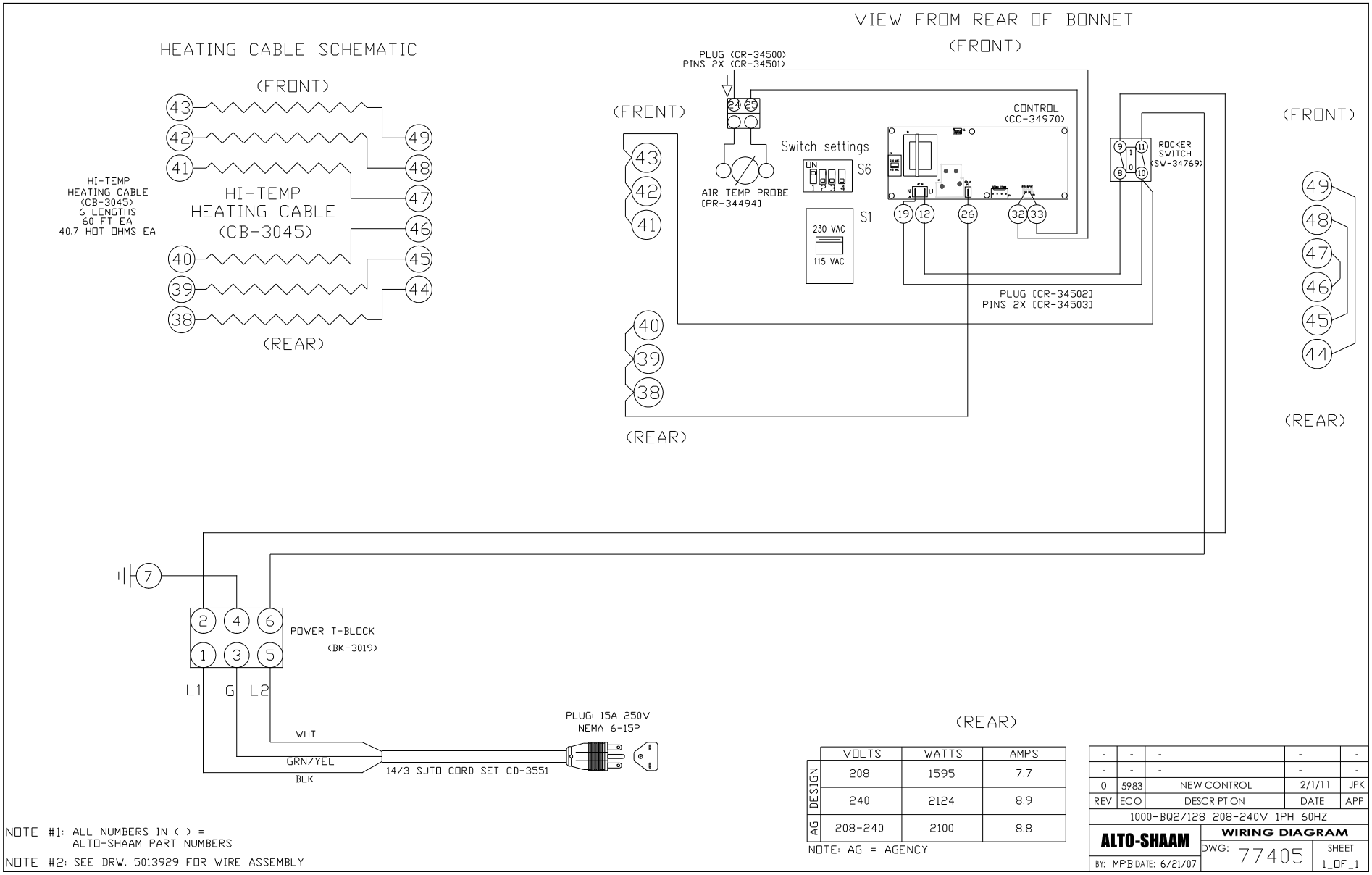
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07

DWG: 77404

SHEET 1_OF_1



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208	1595	7.7
	240	2124	8.9
AG	208-240	2100	8.8

NOTE: AG = AGENCY

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013929 FOR WIRE ASSEMBLY

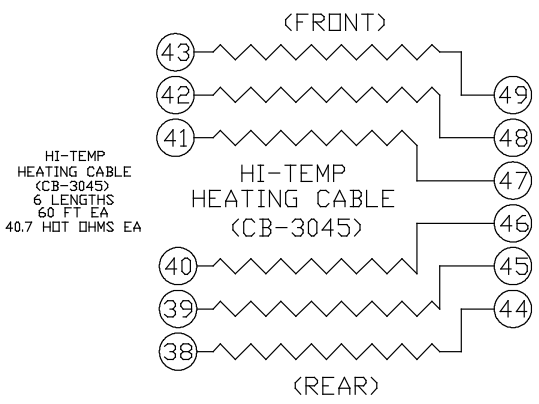
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/128 208-240V 1PH 60HZ

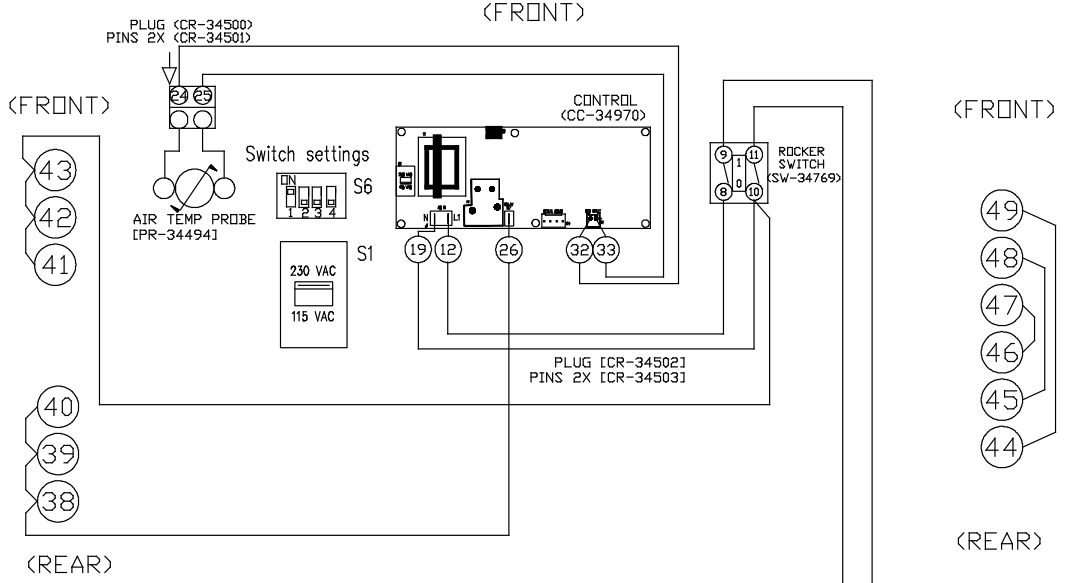
ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

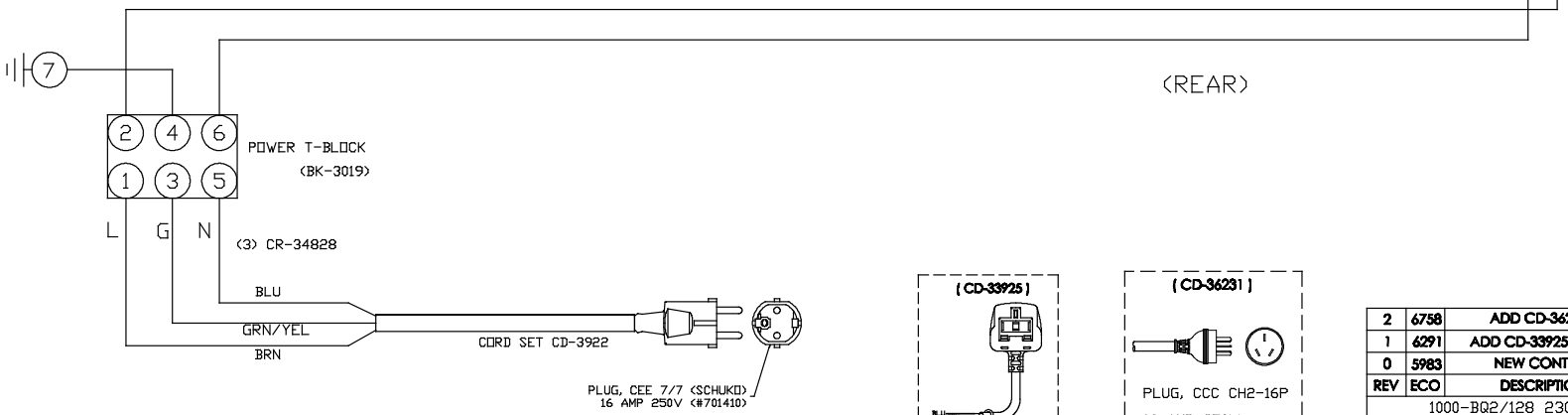
BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77405 — SHEET 1_OF_1

HEATING CABLE SCHEMATIC

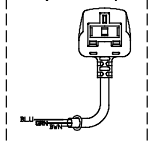


VIEW FROM REAR OF BONNET





(CD-33925)



FOR U.K. USE ONLY

(CD-36231)

PLUG, CCC CH2-16P
16 AMP 250V
1.5mm/3 CORDSET

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013929 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
2	6758	ADD CD-36231	08/20/14	TJG
1	6291	ADD CD-33925 FOR UK	3/8/12	NVA
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/128 230V 1PH 50-60HZ

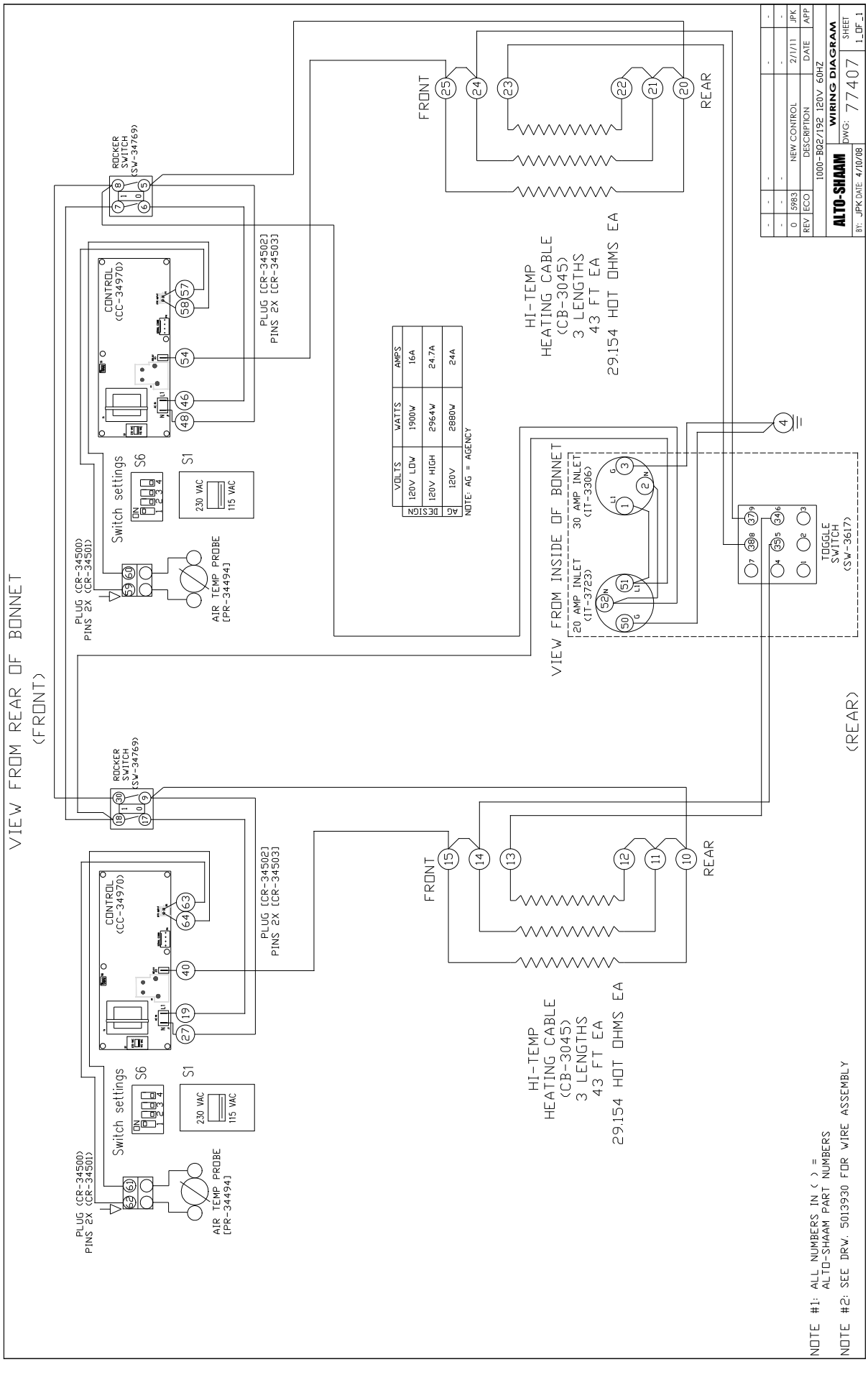
ALTO-SHAAM

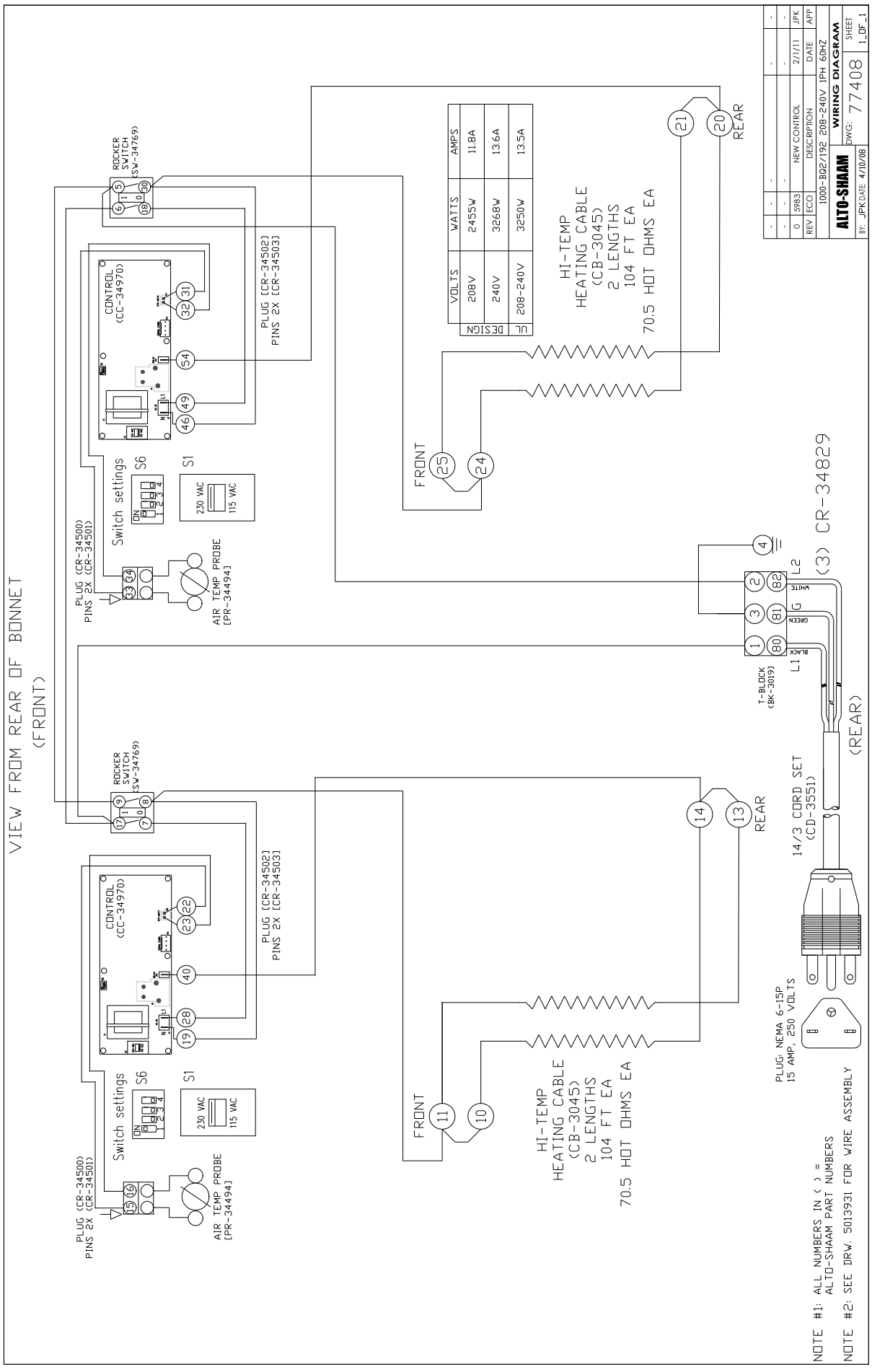
WIRING DIAGRAM

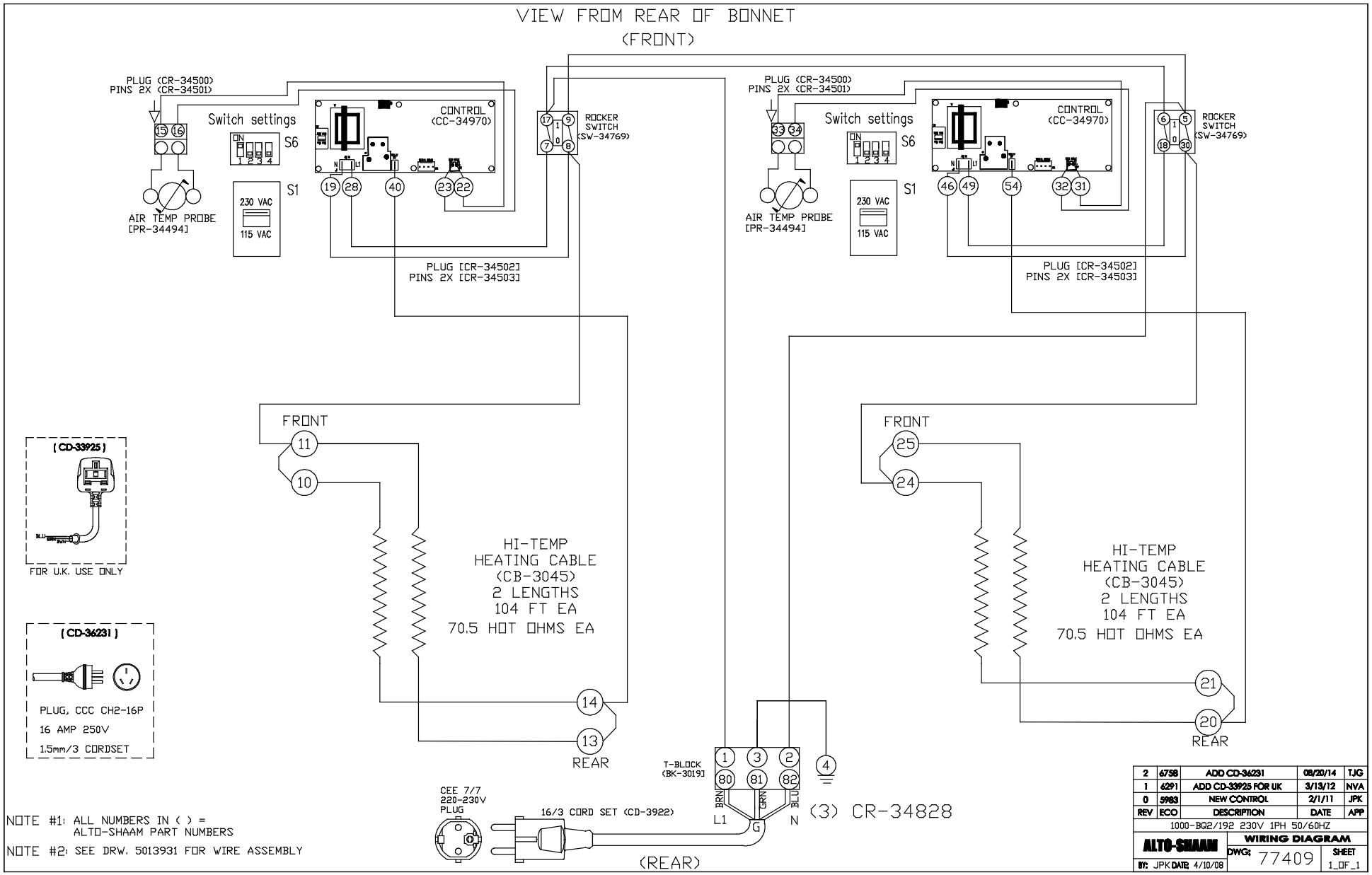
BY: MPB DATE: 6/21/07

DWG: 77406

SHEET 1_OF_1


VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
ROCKER SWITCH (SW-34769)
CONTROL (CC-34970)
PLUG (CR-34500) (CR-34501) PINS 2X
Switch settings
S6
S1
230 VAC
115 VAC
AIR TEMP PROBE (PR-34494)
PLUG (CR-34502) (CR-34503) PINS 2X
FRONT
REAR
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 3 LENGTHS 43 FT EA 29.154 HOT OHMS EA
VOLTS WATTS AMPS
120V LOW 1900W 16A
120V HIGH 2964W 24.7A
120V 2880W 24A
DESIGN AG
NOTE: AG = AGENCY
VIEW FROM INSIDE OF BONNET
20 AMP INLET (IT-3723)
30 AMP INLET (IT-3306)
TOGGLE SWITCH (SW-3617)
(REAR)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013930 FOR WIRE ASSEMBLY
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
0 5983 NEW CONTROL 2/1/11 JPK
1000-BQ2/192 120V 60HZ
ALTO-SHAAM WIRING DIAGRAM
DWG: 77407
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/10/08


VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
ROCKER SWITCH (SW-34769)
CONTROL (CC-34970)
PLUG (CR-34502) PINS 2X (CR-34503)
PLUG (CR-34500) (CR-34501) PINS 2X
Switch settings
S6
S1
230 VAC
115 VAC
AIR TEMP PROBE (PR-34494)
FRONT
REAR
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 2 LENGTHS 104 FT EA 70.5 HOT OHMS EA
DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
208V
2455w
11.8A
240V
3268w
13.6A
208-240V
3250w
13.5A
T-BLOCK (BK-30191)
L1
L2
BLACK
GREEN
WHITE
(3) CR-34829
14/3 CORD SET (CD-3551)
PLUG: NEMA 6-15P 15 AMP, 250 VOLTS
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013931 FOR WIRE ASSEMBLY
REV
ECO
DESCRIPTION
DATE
APP
1000-BQ2/192 208-240V 1PH 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77408
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/10/08
0
5983
NEW CONTROL
2/1/11
JPK


VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)
Switch settings
S6
S1
CONTROL
(CC-34970)
ROCKER
SWITCH
(SW-34769)
230 VAC
115 VAC
AIR TEMP PROBE
(PR-34494)
PLUG (CR-34502)
PINS 2X (CR-34503)
FRONT
HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
2 LENGTHS
104 FT EA
70.5 HOT OHMS EA
REAR
(CD-33925)
FOR U.K. USE ONLY
(CD-36231)
PLUG, CCC CH2-16P
16 AMP 250V
1.5mm/3 CORDSET
T-BLOCK
(BK-3019)
CEE 7/7
220-230V
PLUG
16/3 CORD SET (CD-3922)
BRN
GRN
BLU
L1
N
G
(3) CR-34828
(REAR)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013931 FOR WIRE ASSEMBLY
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
2 | 6758 | ADD CD-36231 | 08/20/14 | TJG
1 | 6291 | ADD CD-33925 FOR UK | 3/13/12 | NVA
0 | 5983 | NEW CONTROL | 2/1/11 | JPK
1000-BQ2/192 230V 1PH 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77409
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/10/08

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces d'origine est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation de l'appareil.
Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.
Pour les autres pièces d'origine, un (1) an à compter de la date d'installation de l'appareil ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.
La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.
Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.
Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

À compter du 1er novembre 2012

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____ Date d'installation : _____
Tension : _____ Lieu d'achat : _____
Numéro de série : _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.